



AUSGEGEBEN AM  
2. JANUAR 1933

REICHSPATENTAMT  
PATENTSCHRIFT

№ 567 388

KLASSE 34 I GRUPPE I

34 F W 559. 30

BEST AVAILABLE COPY

Tag der Bekanntmachung über die Erteilung des Patents: 15. Dezember 1932

Württembergische Metallwarenfabrik in Geislingen, Steige

Koch-, Brat- oder Backgeschirr mit Bodenschutzüberzug

Patentiert im Deutschen Reiche vom 31. Oktober 1930 ab

Es sind Kochgeschirre mit einem Überzug, der sich lediglich über den Kochgeschirrboden erstreckt, bekannt. Diese bekannten Kochgeschirre bestehen aus Kupfer, Aluminium, verzinnem Blech, Nickel, keramischem Werkstoff u. dgl. Der Bodenüberzug hat bei den bekannten Einrichtungen vorzugsweise physikalische Zwecke, und zwar soll entweder durch diese Bodenüberzüge die Wärme gleichmäßig über den Boden verteilt werden, oder es soll das Abschmelzen eines Zinnüberzuges verhindert werden, oder es soll die Strahlungswärme durch den Überzugstoff des Bodens besser aufgenommen werden, als dies durch den eigentlichen Topfwerkstoff geschieht.

Die vorliegende Erfindung bezieht sich nun im Gegensatz zu den bekannten, mit Schutzböden versehenen Töpfen ausschließlich auf stählerne oder eiserne Koch-, Brat- oder Backgeschirre. Diese Geschirre sind Anfressungen ausgesetzt, welche auf die Einwirkung der heißen, schwefligen Gase der Feuerung zurückzuführen sind. Man hat nun eiserne Geschirre bisher auf ihrer ganzen Oberfläche mit einem Schutzüberzug, beispielsweise einem Emailüberzug, versehen. Dies hat den Nachteil, daß die Reinigung des Geschirres erschwert und das Aussehen des Geschirres beeinträchtigt wird. Wie sich herausgestellt hat, genügt es für einen vollkommenen Schutz eiserner oder stählerner Geschirre gegen den Angriff der in den Feuergasen enthaltenen schwefligen Dämpfe vollkommen, die unmittel-

telbar mit den Feuergasen in Berührung stehenden Teile der eisernen oder stählernen Kochtopfwandung mit einer gegen die Einwirkung der schwefligen Dämpfe unempfindlichen Schutzschicht zu versehen, während der übrige Teil der Außenwandung seine eiserne oder stählerne Oberfläche behält. Derart hergestellte Töpfe sind nicht nur gegen die Anfressung durch schweflige Gase der Feuerung geschützt, sondern besitzen auch ein gutes Aussehen und leichte Reinigungsmöglichkeit. Wie sich aus dem Vorstehenden ergibt, hat der erfindungsgemäß vorgesehene Bodenschutzüberzug einen ganz anderen Zweck als die bekannten Bodenschutzüberzüge bei Töpfen aus Aluminium, Kupfer, Nickel, verzinnem Blech, keramischem Werkstoff u. dgl. Bei den letztgenannten Werkstoffen wäre ein Überzug zum Schutz gegen den Einfluß schweflicher Dämpfe vollkommen überflüssig, da sie schon von Hause aus gegen einen solchen Angriff nicht empfindlich sind.

Die Schutzschicht erstreckt sich im wesentlichen lediglich über die Außenseite des Bodens. Die Schutzschicht kann aus Metall, wie z. B. Aluminium, bestehen oder auch keramischer Natur sein, beispielsweise Email- oder emailartige Überzüge darstellen. Die Aufbringung der Schutzschichten erfolgt in an sich bekannter Weise. Bei metallischen Schutzschichten wird beispielsweise ein galvanisches oder ein Aufspritzverfahren angewendet. Keramische Schutzschichten können auf- oder eingebraunt werden. Eine keramische Schutz-

schicht kann beispielsweise auch in einer an sich bekannten Vertiefung innerhalb der Bodenbegrenzung des Geschirres angeordnet werden, wobei die Höhe der Vertiefung zweckmäßigerweise etwas größer ist als die Dicke der Schutzschicht, so daß rings um die Schutzschicht ein überstehender Rand verbleibt, auf dem der Topf im Gebrauche steht. Dadurch, daß auf diese Weise die keramische Schutzschicht vor Stößen oder Drücken gesichert ist, wird die Lebensdauer der keramischen Schutzschicht erhöht.

In den Abbildungen ist der Erfindungsgegenstand beispielsweise veranschaulicht.

Abb. 1 stellt einen Topf *t* dar, dessen Wandung aus Eisen oder Stahl besteht. Erfindungsgemäß ist der Boden des Topfes und der untere Teil der Seitenwandung, also diejenigen Teile der Außenwandung, welche mit den heißen Feuerungsgasen in Berührung kommen können, mit einer Schutzschicht *s* versehen.

In den meisten Fällen braucht die Schutzschicht *s* nur den Topfboden zu bedecken, wie dies aus Abb. 2 ersichtlich ist, da sich die Einwirkung der schwefligen Gase erfahrungsgemäß besonders in der Mitte des Topfbodens geltend macht.

Die Abb. 3 und 4 stellen Ausführungsformen dar, die den Abb. 1 und 2 entsprechen, lediglich mit dem Unterschied, daß gemäß Abb. 3 und 4 der Topf an derjenigen Stelle, an der die Schutzschicht *s* aufgebracht ist, mit einer Vertiefung *v* versehen ist, deren Tiefe oder Stärke der Schutzschicht entspricht, so daß die Metallwandung des Topfes ohne Absatz in denjenigen Wandungsteil übergeht, der durch die Schutzschicht gebildet wird. Die Anordnung der Schutzschicht *s* in einer Vertiefung des Topfes hat nicht nur den Vorteil besseren Aussehens, sondern schützt vor allem die Schutzschicht im Gebrauche vor Beschädigung durch Abscheuern u. dgl. Die Vertiefung *v* kann in an sich bekannter Weise durch Einpressen oder Eindrehen hergestellt werden.

Bei der Ausführungsform gemäß Abb. 4 ist die Vertiefung *v* etwas kleiner als der eigentliche Topfboden, so daß rings um die Vertiefung *v* noch ein ringartiger Rand *r* aus Eisen oder Stahl stehenbleibt. Dieser Rand kann je nach der Form der Schutzschicht *s* kreisförmig, rechteckig, oval oder in sonstiger Weise gestaltet sein.

Das Maß der Vertiefung *v* kann auch etwas größer gewählt werden als die Stärke der Schutzschicht *s*, so daß die Oberfläche der Schutzschicht etwas hinter dem Rande *r* zurückbleibt. Der Topf steht dann im Gebrauche nicht auf der Schutzschicht *s*, sondern auf dem Rande *r*, so daß die Schutzschicht gegen Abnutzung im Gebrauche geschützt ist.

#### PATENTANSPRÜCHE:

1. Koch-, Brat- oder Backgeschirr mit Bodenschutzüberzug, dadurch gekennzeichnet, daß diejenigen Teile der Außenwandung des aus Eisen oder Stahl bestehenden Koch-, Brat- oder Backgeschirres (*t*), die mit den heißen, schweflige Dämpfe enthaltenden Feuerungsgasen unmittelbar in Berührung kommen, mit einer gegen die Einwirkung dieser Dämpfe unempfindlichen Schutzschicht (*s*) versehen sind, während der übrige Teil der Außenwandung seine eiserne oder stählerne Oberfläche behält.

2. Geschirr nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Schutzschicht (*s*) aus keramischem Stoff besteht, wobei diese keramische Schutzschicht beispielsweise in einer Vertiefung (*v*) angebracht sein kann, die sich in bekannter Weise innerhalb der Bodenbegrenzung des Geschirres befindet und etwas tiefer ist als die Dicke der keramischen Schutzschicht (*s*), so daß rings um die Schutzschicht (*s*) ein überstehender Rand (*r*) verbleibt, auf dem der Topf im Gebrauche steht.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen

Abb. 1

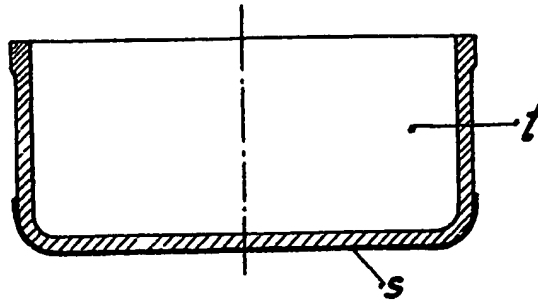


Abb. 2

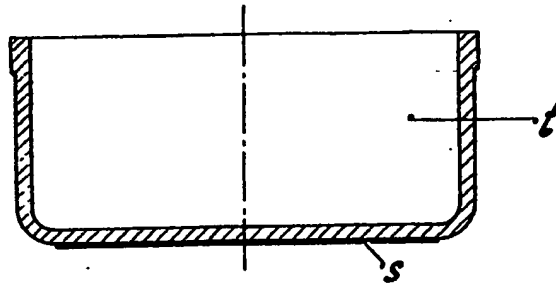


Abb. 3

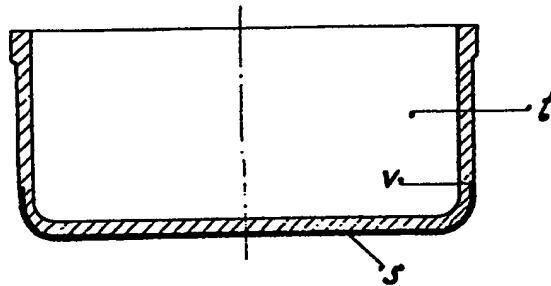


Abb. 4

